In freier Stunde

◆ Unterhaltungsbeilage zum „Posener Tageblatt" ◆

Nr. 98. Posen, den 18. Oktober 1927. Nr. 98.

Ludwig van Beethoven

Der Roman des größten Musikers.

Von Moritz Band.

17. Fortsetzung.

„Du magst wohl recht haben, lieber Freund; diesen Eindruck habe ich auch seit jeher; aber es ist schade, daß du deine Laune deshalb alterierst, und ich weiß gleich ein besseres Thema für uns."

Beethoven sah ihn fragend an.

„Wir bekommen eine neue Sängerin ans Kärntnertor-Theater, Ludwig!"

„Ich weiß es schon, Magdalene Willmann!"

Jetzt war die Reihe des Staunens an Zmeskall.

„Wie denn? Der Vertrag ist noch nicht einmal unterschrieben, und ich als Hofsekretär habe zufällig von der Sache Wind bekommen, während du es schon weißt?"

„Mein Bruder Karl hat sie gesehen und mir die Neuigkeit mitgeteilt, daß sie in Wien wäre. Nun, was hat die Sache weiter auf sich und was soll sie mir?"

„Gar viel, Ludwig!" sagte Zmeskall mit besonderer Betonung. „Die Willmann ist ein prachtvolles Weib, und sie scheint sich für dich zu interessieren."

„Tut sie das? Ich habe sie vor Jahren in Bonn gehört und gesprochen; aber woher weißt du, daß sie überhaupt noch an mich denkt?"

„Sie selbst sprach in der Theaterkanzlei von dir zum Direktor, und da ich zufällig oben war, erwähnte ich ihr gegenüber, daß ich dein Freund wäre!"

„Nun, und weiter?" drängte Beethoven.

„Sie läßt dich recht herzlich grüßen und ladet dich ein, sie baldigst zu besuchen. Sie wohnt beim „König von Ungarn" in der Schulerstraße."

„Ich werd' mich hüten!" fuhr Beethoven beinahe zornig auf.

„Warum denn, Ludwig? Gerade dir täte es not, weiblichen Umgang zu pflegen; ein Künstler braucht das, und diese Willmann . . ."

„Die Leute vom Theater sind kein Umgang für mich; dieses Komödiantenpack denkt nur ans Genießen und Geldvergeuden . . ."

„Aber, Ludwig! Bei dir sucht gewiß niemand derartiges, und glaube mir, es kann für dich und dein Schaffen nur von Vorteil sein, wenn du ein Wesen mit Verständnis und Mitgefühl an deiner Seite hast, und gar eine so hübsche Künstlerin, wie es die Magdalene ist."

„Du sprichst ja, als wenn sie dich aufgefordert hätte, für sie zu werben," sagte mit einem Lächeln Beethoven. „Es ist ganz merkwürdig," fuhr er dann ernst fort, „erst kommt mir Karl mit dieser Willmann, dann du . . ."

„Vielleicht ist es Bestimmung, Schicksal? . . ." lächelte Zmeskall.

Beethoven sah ihn mit einem unbestimmten Blicke an.

„Laßt mich aus mit diesen Weibersachen!" sagte er dann rasch. „Das ist nichts für mich; ich muß mich ganz für meine Kunst erhalten!"

„Na, na! Die würde wohl auch nicht zu kurz kommen, wenn du daneben eine Liebste hättest," sagte Zmeskall.

Beethoven senkte sinnend den Kopf und dachte an — Eleonore, doch neben deren Bild tauchte das neckische Köpfchen Magdalenens auf, wie er sie damals in Bonn im Musiksaale des Schlosses kennen gelernt hatte und wo sie auf ihn einen ganz anderen Eindruck gemacht hatte, als das stille, blonde Hofratstöchterlein . . .

— — — — — — — — — — — — —

Im Palais des Fürsten Lichnowsky ging es lebhaft zu.

Das Fürstenpaar hatte alle seine aristokratischen Freunde zu Gaste geladen, und ein „musikalischer Abend" sollte diese gesellschaftliche Zusammenkunft künstlerisch beschließen. Die vornehme Wiener Gesellschaft kam gerne in dieses gastfreundliche Haus, das seinen Gästen stets auserlesene künstlerische Genüsse bot und in dem des Fürsten Schützling, Beethoven, eine besondere Anziehungskraft ausübte.

Fürst Karl und die Fürstin Marie Christine machten in gewinnendster Weise die Honneurs und unterließen es nicht, ihre Gäste darauf aufmerksam zu machen, daß ihnen heute ganz besondere Darbietungen in Aussicht stünden. Beethoven habe in den letzten Tagen ein hinreißend schönes Konzert für Klavier und Violine geschrieben, das er mit dem Grafen Rasumoffsky als Geiger zur ersten Aufführung bringen werde, und als pièce de resistance würde Demoiselle Magdalene Willmann, eine deutsche Sängerin, einige Arien singen. Fürst Lichnowsky vergaß es nicht, zu betonen, daß die Künstlerin an das Kärntnertor-Theater als erste Sängerin engagiert sei und bereits vor ihrem Debut daselbst seine Gäste mit ihrer Kunst erfreuen werde. Ein paar gräfliche und fürstliche Dilettanten bestritten wie immer das übrige Programm des musikalischen Abends.

Das Souper war vorüber, und die Herrschaften verteilten sich in die Salons und Nebenräume, um bei heiterer Konversation das Zeichen zum Aufbruch in den großen Saal des Palais abzuwarten, das die gewohnte Umgestaltung zum Konzertsaal gefunden hatte. An der Stirnseite erhob sich das mit Blattpflanzen und Palmen geschmückte Podium für das kleine Orchester; ein Klavier, das Beethovens harrte, stand bereit, und in dichten Reihen standen goldgeränderte Fauteuils und Sessel, welche das vornehme Auditorium aufnehmen sollten. Der Saal füllte sich allmählich, und man sah alles, was in Wien Rang und Namen hatte, vertreten; in erster Linie den Hochadel, dessen klangvollste Namen sich hier aneinanderreihten.

Auf dem Podium versammelte sich das adelige Orchester und exekutierte zwei Stücke, die lebhaften Beifall fanden, trotzdem das Auditorium sein Interesse den verheißenen späteren Darbietungen bewahrte.

Im Türrahmen, der zu einem Nebensalon führte, stand — halb von dem Samtvorhange verdeckt — Beethoven in seinem blauen Frack mit geblümter Weste und hohem Kragen, in denen er sich gewöhnlich nicht allzu wohl fühlte. Auch heute schien er etwas nervös, und seine Augen durchliefen wie suchend die Sitzreihen, deren Insassen ihm ziemlich alle bekannt waren, die ihn also

kaum in Unruhe versetzen konnten. Seine Konzertnummer mit dem Grafen Rasumoffsky war es auch nicht, die ihm Sorge machen konnte, so daß die Wolke auf seiner Stirn allen unbegreiflich war, die Beethovens Antlitz etwas schärfer ins Auge faßten.

Fürst Lichnowsky trat in einer Pause auf ihn zu.

„Lieber Meister, jetzt kommen Sie bald daran, und alles freut sich auf Ihr neues Werk, von dem ich den Leuten wahre Wunderdinge erzählte."

„Durchlaucht übertreiben Ihr Wohlwollen für mich, wie immer!"

„In keiner Weise, lieber Beethoven," sagte Lichnowsky und schob seinen Arm unter den Beethovens. „Aber ich bin wahrhaftig stolz darauf, Sie meinen Gästen mit einem neuen Werke vorführen zu können, und ich bin sicher, daß Sie heute Ihrem jungen Ruhme ein neues kostbares Lorbeerblatt anfügen werden."

„Lassen wir diese Schmeicheleien, Durchlaucht; ich bin mehr auf das Erscheinen der Willmann gespannt als auf mein eigenes Werk."

„Sie soll ja ein ganz prachtvolles Weib sein," bemerkte Fürst Lichnowsky.

„Mich interessiert nur die Künstlerin, nicht das Weib!" erwiderte Beethoven trocken.

„Das eine ist schwer von dem anderen zu trennen! Kennen Sie die Willmann?"

„Nur ganz flüchtig; vor einigen Jahren sang sie in Bonn."

„Dann haben Sie ja Gelegenheit, die alte Bekanntschaft zu erneuern, Beethoven!"

„Ich denke nicht daran!" war die kurze Antwort.

Fürst Lichnowsky hatte unter diesen Worten Beethoven zum Podium geleitet, wo bereits Graf Rasumoffsky mit seiner Geige saß und seines Partners harrte. Ein lebhaftes Händeklatschen im ganzen Saale begrüßte Beethoven, der sich etwas linkisch verbeugte und sich rasch an den Flügel setzte. Mit der Linken fuhr er über die Tasten, mit der Rechten in sein Haar, das ihm wirr in die Stirn hing; dann begann er seine neueste Sonate für Klavier und Violine (opus 12 A=Dur) zu spielen, und sein Partner spielte, des kostbaren Werkes bewußt, mit Hingebung und Eifer seinen Teil. Das Publikum folgte der herrlichen Produktion mit angehaltenem Atem und mit sichtbarer Ergriffenheit und Andacht, der ein Sturm von Applaus folgte, als die letzten Töne der Sonate verklungen waren. Beethoven verbeugte sich, die eine Hand auf das Klavier gestützt, in einem fort und wies bescheiden auf den Geiger, dessen treffliche Mitwirkung er damit bedankte. Immer wieder erneuerten sich die Bravorufe und das Händeklatschen, so daß Beethoven beinahe befangen auf dem Podium stand und sich unaufhörlich verbeugte.

„Aus meinem jungen Bonner Freund ist ja ein ganz großer Künstler geworden!" Eine helle, klangvolle Frauenstimme hatte ihm diese Worte gesagt.

Beethoven blickte auf. Magdalene Willmann stand neben ihm, strahlend schön, und ein holdseliges Lächeln verschönte noch ihr anmutiges Antlitz.

„Sie sind zu gütig, gnädiges Fräulein!" sagte er leise, und eine Purpurröte überzog sein verlegenes Gesicht.

„Erinnern Sie sich noch meiner, junger Meister?" fragte Magdalene.

„Oh, gewiß, und wenn ich Ihrer auch vergessen hätte, man spricht so viel von Ihnen, daß ich schon darum . . ."

„Also, man mußte Sie doch erst an mich erinnern?" lächelte sie. „Nun, jetzt, wo wir beide in Wien künstlerisch tätig sind, können wir ja die alte Kameradschaft von Bonn wieder anknüpfen!"

Beethoven sah das blühend schöne Weib an, das da vor der ganzen Gesellschaft eine Beziehung verriet, die nur in einer früheren flüchtigen Bekanntschaft bestand und die sich ihm nun als Kameradin förmlich anbot . . .

„Gnädiges Fräulein," sagte er stockend, „Sie erweisen mir zu viel Ehre, wenn Sie als Mitglied des Kärntnertor=Theaters einem jungen Musiker, einem Anfänger, die künstlerische Kameradschaft antragen."

„Wir dienen doch beide der Musik; also gehören wir zusammen!" Magdalene reichte ihm mit diesen Worten ihre Hand, die er galant an die Lippen führte. „Ihre Sonate ist ein herrliches Kunstwerk, das mich entzückt hat," fuhr sie fort, „und ich zweifle nicht, daß die Welt von Ihnen noch Großes zu erwarten hat."

Beethoven verbeugte sich stumm, denn Fürst Lichnowsky trat zu ihnen.

„Ich sehe, die beiden Künstlerseelen haben sich rasch gefunden," sagte er heiter.

„Wir haben nur eine frühere Bekanntschaft erneuert," erwiderte Magdalene.

„Durch übertriebene Komplimente," warf Beethoven ein.

„Nun, lieber Beethoven," sagte Lichnowsky lächelnd, „dafür werden Sie sich in der nächsten halben Stunde ausgiebig revanchieren können. Demoiselle Willmann wird singen, und Sie werden ihr Beifall klatschen können."

Magdalene verbeugte sich dankend. „Durchlaucht sind zu gütig!"

„Der ganze Saal wird es Ihnen bestätigen, Demoiselle, daß ich nicht zuviel von Ihnen erwartete. Uebrigens, ich glaube, Sie kommen schon daran!"

Der Sekretär des Fürsten, der eine Art von Haushofmeister vertrat, war am Podium erschienen und hatte das Auftreten von „Demoiselle Magdalene Willmann, Mitglied des Kärntnertor=Theaters", angekündigt.

Magdalene verbeugte sich vor dem Fürsten und reichte Beethoven die Hand. „Wir sehen uns wohl noch später, mein lieber Freund?"

Beethoven nickte stumm und sah ihr mit einem langen, wie gefesselten Blick nach, wie sie am Arme des Fürsten das Podium betrat und dort oben in stolzer Haltung stand, das Notenblatt in der Hand und vom Beifall des Auditoriums freundlich begrüßt.

Dann sang sie Arien von Mozart, Salieri, italienische Volkslieder, die ihre glanzvolle, schön ausgeglichene Stimme, ihre bravouröse Technik und ihre dramatische Begabung zeigten, so daß der Beifall von Nummer zu Nummer wuchs und bis zur Begeisterung anschwoll.

Nur einer blieb ruhig und sah versonnen vor sich hin — Beethoven. Ihre lockenden Worte von vorhin lagen ihm noch im Ohre, so daß er kaum ihren Gesang hörte, dafür tranken seine Augen ihre ganze blendende Gestalt, die da im Strahlenglanze der Kerzen auf dem Podium stand und die Hörer mit sich riß. Für ihn war Magdalene jetzt nicht die Sängerin, sondern nur das betörend lockende Weib, das ihm ihre Kameradschaft angetragen hatte. Seine Augen hingen starr an ihrer Erscheinung, folgten jeder ihrer Bewegungen, und in seinem Herzen dämmerte ihm die Erkenntnis auf, daß dies es sei, was ihm fehle — das weibliche Wesen, dessen Herz und Seele er mit seinem Empfinden erfüllen könnte und das ihn aufwärts führen sollte, zur Höhe der Kunst, durch die Macht der Liebe . . .

Ob Magdalene dieses Weib wohl sein könnte?

Ihr Gesang war nach mehrfachen Zugaben zu Ende, und ein Sturm von Beifall und Jubel umtoste die Künstlerin. Beethoven, der sonst in solchen Fällen höchst zurückhaltend war, drängte sich mit den anderen Gratulanten und Bewunderern an Magdalene heran, und während die anderen in lauten Ausdrücken des Entzückens schwelgten, drückte er ihr stumm, aber mit einem beredten Blicke die Hand.

Fürst Lichnowsky lud, da das Konzert nun sein Ende gefunden, die Mitwirkenden an demselben zu einem kleinen Nachsouper in seinem Privatsalon ein, dem auch einige seiner Freunde beigezogen wurden. Die Stimmung der Gesellschaft war die denkbar animierteste, und

selbst der sonst so verschlossene und wortkarge Beethoven ging ganz aus sich heraus. Er war lustig wie nie und unterhielt sich mit Magdalene, die seine Tischnachbarin war, in heiterster Laune. Ihnen beiden wurde als den Helden des Abends noch so mancher Lobspruch zuteil, und als es in später Stunde zum Aufbruch kam, bot Fürst Lichnowsky der Sängerin seine Equipage zur Heimfahrt in die Stadt an.

Magdalene lehnte dankend ab.

„Ich möchte noch gerne die schöne Nacht bei einem Spaziergang über das Glacis und durch die stillen Gassen der Stadt genießen und darf wohl Herrn van Beethoven bitten, mich nach Hause zu geleiten!“

Fürst Lichnowsky lächelte. „Der Glückspilz! Zu seinem schönen Erfolge von heute, erhält er noch diesen kostbaren Lohn! Fürwahr, ich bin ihm darum neidig.“

Beethoven verbeugte sich etwas verlegen. „Es wird mir ein ganz außerordentliches Vergnügen sein, Demoiselle Willmann,“ sagte er errötend.

Dann wurde Abschied genommen, und die beiden standen vor dem Tore des Palais. Es war eine prachtvolle, milde Sommernacht; von den nahen Dornbacher Bergen her wehte ein sanftes Lüftchen und umschmeichelte die glühende Stirn Beethovens, der, den Hut in der Hand, neben der schönen Sängerin stand.

„Nun, wollen Sie mir nicht Ihren Arm anbieten, Herr van Beethoven? Jetzt sind Sie mein Kavalier, und als solcher heißt es, sich ritterlich benehmen!“

Beethoven tat wie ihm geheißen ward, und fester, als es eben notwendig war, an ihn geschmiegt, schritt Magdalene an seiner Seite die Alserstraße dahin, gegen das Glacis zu, auf dem spärliche Oellampen in Holzlaternen nur wenig Licht verbreiteten.

„Das war heute ein prächtiger Abend bei Lichnowsky,“ begann Magdalene, da er keine Miene machte, ein Gespräch zu beginnen.

„Gewiß, besonders Ihr Gesang hat die Leute mehr als entzückt!“

Magdalene gab ihm scherzend einen leichten Rippenstoß mit dem Ellbogen.

„Wenn Sie schon Komplimente machen, Beethoven, dann reden wir nicht von unserer Kunst! Ich bin ein Weib und höre anderes lieber!“

Beethoven sah sie von der Seite fragend an.

„Wie gefalle ich Ihnen, lieber Beethoven?“ fragte sie schelmisch lächelnd.

„Was soll diese Frage? Sie sind schön, bewundernswert, eine große Künstlerin in hervorragender Stellung . . .“

(Fortsetzung folgt.)

Aus tausend und einem Rezept.

Streifzüge durch die türkische Küche.

Von Hans Regina von Nack.

Wie sehr die europäisierenden Reformen Kemal Paschas das Land des Halbmondes auch entzaubert haben, wie nüchtern auch das Leben in der einstigen Märchenstadt am Bosporus aus entschleierten Augen blickt — in der türkischen Küche hat sich bis heute orientalische Romantik unverfälscht erhalten, und voll schwarzer Geheimnisse ist die kulinarische Magie der Osmanen.

Wenn man nach der wilden Erotik tanzender Derwische, nach zärtlichen Haremliks vergebens gesucht, entschädigt einen gewiß eine Entdeckungsreise in das Reich der Kochtöpfe für die Enttäuschung unbefriedigter Sensationslust.

Da darf man natürlich keines der modernen Hotels aufsuchen, sondern muß sich in eine der vielen volkstümlichen Garküchen wagen, die sich durch penetranten Hammelgeruch von weitem ankündigen.

Ehe ich mich entschloß, in solch ein Restaurant einzutreten, stand ich lange unschlüssig vor der schmutzigen Glasscheibe und betrachtete schaudernd die „lockenden“ Schüsseln und Pfannen. Da schwammen geschmorte Tintenfische in ausgebraseltem Oel, gefüllte Weinblätter ragten aus gestocktem Fett, rohe Fleischklümpchen staken an geschwärzten Spießen, in flachen Tellern weißer und gelblicher Brei. — — —

Die Neugier siegte.

Und ich vertilgte mit Todesverachtung folgendes original-türkisches Diner:

1. Als Basis, ohne die man die fetten Speisen überhaupt nicht vertrüge, einen Dusiko, den Anisschnaps, mörderisch stark, dabei aber auch widerlich süß. Manche mischen den Dusiko mit Wasser; er sieht dann milchig aus wie Odol im Zahnputzglas.

2. Tschorba, eine Suppe aus Schöpsengekröse, stark mit Zitronensaft gesäuert.

3. Schischkebab, das sind Fleischstücke (selbstredend wieder Schöps) auf kleinen Spießen.

4. Dönerkebab mit Pilaf; das ist wohl das populärste Gericht dieser Speisehäuser. Auf senkrechtem Spieße, der sich, durch ein Gitter gehalten, in der Glut von Holzkohlen dreht, wird in allen diesen Garküchen Tag und Nacht Hammelfleisch geröstet. Die gebräunte Kruste säbelt der Koch mit scharfem Messer in hobelspandünnen Stückchen ab, die man mit fettgetränktem Reis ißt.

5. Kadyngebei kaimak ile. In der wörtlichen Uebersetzung heißt das — pardon! — Frauennabel mit Schlagsahne. Eine etwas kühne und zu viel versprechende Benamsung, wenn man bedenkt, daß es sich bloß um hammelfett- und siruptriefende Krapfen mit zu einer Art klebriger Masse gekochter Sahne handelt. Das gräßliche Fett und der abscheuliche Süßigkeitsgehalt sind kaum zu ertragen.

Uebrigens sind diese Krapfen bereits eines der großartigsten Produkte türkischer Zuckerbäckerkunst, die noch auf höchst primitiver Stufe steht. Die Auslagen der Konditoren erinnern an die unserer Milchhandlungen. (Nebenbei: selbst die „beste“ Milch ist mit Wasser, Ziegen- und Schafmilch reichlich gepantscht; dem entspricht auch die Qualität der Butter.)

Im Auslagefenster des türkischen Zuckerbäckers sieht man neben den geschilderten Kadyngebei kaimak ile, neben quatschligen Pfannkuchen, aus denen Sirup und Fett buchstäblich fließen, und hie und da kunstlos kandierten Melonen nichts als Teller und Töpfe, die mit verdächtigen Breiarten gefüllt sind. Da gibt es gekochtes Getreide mit Rosinen und Sesamöl (Sesamsamen werden — wie bei uns der Mohn — auf Brezel gestreut), da wieder Joghurtarten, Reisbrei, Grießbrei und einen Pudding, Tauggök-su, der aus geriebener, gekochter Hühnerbrust, etwas Mehl, Zucker, Vanille, Milch und Gelatine hergestellt wird. Spezialgeschäfte widmen sich der Bereitung von Rohatlokum (mit Rosen-, Zitronengeschmack und gehackten Pistazien), von Halva und von türkischem Honig, der freilich bei weitem nicht so gut schmeckt als der bei uns erzeugte „falsche“, da er wieder mit dem bitterlichen Sesamöl bereitet ist.

Ein wundervoller türkischer Kaffee entschädigt für die Genüsse des Diners, dessen Gesamteindruck sich folgendermaßen zusammenfassen läßt: unwahrscheinlich viel Fett — Knoblauch — und Zucker resp. Sirup.

Wer — wie ich — bis zum Kaffee ohne Streikandrohungen der Magennerven durchgehalten hat, leistet sich als stilvollen Abschluß eine Wasserpfeife. Daß vorhin der alte Türke da drüben an demselben Mundstück gelutscht, macht weiter nichts aus. Ländlich — unhygienisch.

Im Bauche des Nargilehs gurgelt das Wasser, die Holzkohlen schwelen, aber man zieht verzweifelt, mit der ganzen Kraft seiner Lunge — kein Rauch.

Endlich, nach einer Viertelstunde, zeigt sich im Glasbehälter, „über den Wassern“, graues Gewölk! Es ist erreicht! Wie so eine Wasserpfeife schmeckt? Also, also stellen Sie sich vor, daß Sie früh in ein ungelüftetes Zimmer treten, in dem am Vorabende viel geraucht wurde! . . . So schmeckt das!

*

Wenn ein Mann von fremdartigen Speisen erzählt, die er da und dort vorgesetzt erhalten, sagt die Frau, die Freundin, sagen wohl alle Damen: „Warum hast du dir (oder je nach dem — haben Sie sich) nicht das Rezept geben lassen?“ Um diesem Vorwurfe zu entgehen, habe ich mir in der Türkei die „interessantesten“ Rezepte mitteilen lassen und gebe sie im folgenden, mit sorgsamer Genauigkeit wieder. Es sind Rezepte zu Speisen, die im türkischen Haushalt gern bereitet werden.

Falls Sie sie versuchen wollen: Guten Appetit und wohl bekomm's!

Ich lehne aber jede Verantwortung ab!

Ekshibi tschorba.

½ Oka (625 Gramm) in Stückchen geschnittenen Hammelfleisches wird weichgekocht. Man wählt womöglich ein fettes Stück. Wenn das Fleisch gut gekocht ist, macht man eine Soße 1 Ei und ein Suppenlöffel Mehl, mit kaltem Wasser verdünnt, wird gut vermischt und der Saft von einer Zitrone dazugegeben. Nach und nach gießt man etwas Suppe dazu und läßt es langsam kochen. Knapp vor dem Auftragen wird die Soße in die Suppe gegossen.

Muscheln mit Grieß.

50 Muscheln waschen und sie in einer Kasserolle mit wenig Wasser zugedeckt kochen lassen; nach fünf Minuten eine Tasse Wasser zugießen, dann einen Suppenlöffel Oel, zwei Suppenlöffel Grieß, Zitronensaft dazugeben, alles kochen lassen, bis der Grieß gar ist. Auch etwas Salz und Pfeffer nicht vergessen.

Kéfel gekocht.

Einen Fisch (Karpfen, Zander o. ä.) waschen, putzen, salzen und ihn in eine Pfanne legen. Auf Scheiben geschnittene Zwiebel in Fett leicht braun werden lassen, auf den Fisch gießen, etwas Sellerieblätter, einen zerteilten geputzten Knoblauch, eine rund geschnittene Karotte dazulegen. In der Pfanne, in der man die Zwiebel geröstet, Wasser wärmen, dasselbe auf den Fisch gießen, zudecken und langsam kochen lassen.

Karni Yarik.

In zwei Löffel Butter 5—6 Aepfel, in die man Längseinschnitte machte, rösten (oder kochen, wenn man es sparsamer machen will). Dieselben mit 100 Drames (815 Gramm) gehacktem ge-

würztem, auf 2—3 Zwiebeln braungemachtem Fleisch füllen, und sie in eine mit Butter etwas ausgeschmierte Pfanne geben. Die Butter, in der man alles röstete, und ein Glas heißes Wasser darauf gießen und in der Röhre langsam kochen lassen.

Sauce ayoli.

Zwei Knoblauchzehen mit etwas Salz und eine feuchte Krume gut zusammenreiben; ein Eigelb, eine Tasse Oel tropfenweise einrühren, dann Essig, bis man eine nicht zu dünne Tunke erhält.

Lauch im Oel.

4—5 gehackte Zwiebeln in einem Glas Oel braun werden lassen. 3 Oka (4 Gramm) geputzten und fingerlang geschnittenen Lauch in eine Kasserolle geben, darauf die Oelzwiebel und zwei Gläser Wasser. Wenn der Lauch gar ist, eine Handvoll Reis, etwas Salz und, wenn nötig, noch ein Glas Wasser dazu geben. Alles gut kochen lassen und vor dem Auftragen mit einem Suppenlöffel Staubzucker bestreuen, aber nicht verrühren, hie und da mit der Kasserolle schütteln. Lau oder kalt auftragen (nicht warm).

Pilaf mit Bratensaft.

Eine schöne, fette Hammelkeule gut abwaschen und im eigenen Fett braten. Wenn der Saft schwindet, immer eine kleine Kaffeeschale Wasser so lange zugießen und braten, bis das Fleisch eine schöne braune Farbe bekommt. Dann etwas salzen, zum Schluß ein halbes Glas Wein dazu gießen und noch aufkochen lassen; dann das Fleisch herausnehmen, dem Saft eineinhalb Suppenlöffel Butter, sechs Teetassen Wasser zumengen, kochen lassen, in die Mitte das Fleisch legen und drei Schalen Reis herumgeben, zudecken und langsam dünsten. Wenn der Reis gar ist, auftragen.

Tatare beurégui (Mehlspeise).

Aus 315 Gramm Mehl, 1 Ei, Salz und lauem Wasser einen weichen Teig machen, er soll nicht an den Händen haften bleiben. Gut ausarbeiten, eine Stunde ausruhen lassen, dann auf einem mit Mehl bestaubten Brett nicht zu dünn auswalken, Vierecke schneiden (Größe einer kleinen Zigarettenschachtel), in die Mitte der Vierecke Stückchen weißen Käse, dem man Petersilie oder gehacktes, auf Zwiebel braun gedünstetes Hammelfleisch beigemengt geben, die Ecken so aufeinanderlegen, daß Dreiecke entstehen. (Gut drücken, daß die Ecken nicht auseinandergehen.) In einer großen Kasserolle Wasser kochen, die kleinen Kuchen alle auf einmal hineintun und kochen, bis der Teig gar ist. Mit einem Sieb herausnehmen, abtropfen, in eine Schüssel legen, damit sie nicht auskühlen, und braun gebrannte Butter (zweieinhalb Suppenlöffel) darüber gießen. Eine Tasse Joghurt, mit etwas Salz und drei Knoblauchzehen vermengt, zuletzt darüber gießen.

Kadyngebei Kaimak ile.

3—4 Stunden vor dem Einmachen eine Tasse Wasser, in die man eine Handvoll reine Asche schüttet, vorbereiten. Einen Suppenlöffel Butter zerlassen und 50 Dramas (155 Gramm) Mehl, zweieinhalb Kaffeetassen Aschenwasser (Vorsicht, daß man mit der Schale nicht schüttelt) dazu geben. Langsam kochen lassen und rühren, bis der Teig in der Kasserolle nicht mehr klebt. Etwas überkühlen lassen und dann vier ganze Eier nacheinander dazu mengen. Aus dem Teig muß man große Kugeln formen, etwas flach und in der Mitte eine Vertiefung machen. Dieselben im gewärmten Oel rösten, bis sie schön goldgelb werden. Herausnehmen und in kalten Sirup werfen. — Sirup: 315 Gramm Zucker, zwei Gläser Wasser, Saft und Rinde einer halben Zitrone vermischt; die Mischung soll nicht zu dick und nicht zu hell sein. — Die fertigen kleinen Kuchen ausgekühlt auf eine Schüssel legen, etwas „Schlagsahne" (mit Zucker gekochter Rahm) in den „Nabel" füllen und den übrig gebliebenen Sirup darüber gießen.

Türkischer Kaffee.

Eine kleine Tasse Wasser mit einem Kaffeelöffel Staubzucker läßt man kochen, gießt vom kochenden Wasser etwas in ein Glas und gibt nun außerhalb des Feuers einen Kaffeelöffel feingemahlenen Kaffees (vier der besten Sorten zu gleichen Teilen gemischt) dazu, rührt um und stellt wieder aufs Feuer. Beim ersten Aufwallen schüttet man den abgegossenen Teil des Zuckerwassers wieder zu, läßt nochmals aufwallen und serviert dann. Der Kaffeeschaum, der sich an der Oberfläche des Getränkes bildet, gilt als besondere Delikatesse.

Gedenktage.

18. Oktober.

Kleist im Buchladen. Heinrich von Kleist, dessen 150. Geburtstag am 18. Oktober gefeiert wird, war, wie kaum anders zu erwarten, ein großer Freund der Bücher. Allenthalben in seinen Werken ist die Kenntnis fremder Literatur spürbar, und in seinen Briefen fehlt es nicht an treffenden Worten über Lesen und den Wert richtiger Lektüre. Kam er in eine fremde Stadt, so war einer seiner ersten Gänge der in die Buchhandlung. „Nirgends", schreibt er aus Würzburg 1800, „kann man den Grad der Kultur einer Stadt und überhaupt den Geist ihres herrschenden Geschmackes schneller und doch zugleich richtiger kennen lernen als — in den Lesebibliotheken" (das heißt so viel wie Leihbibliotheken). „Höre, was ich darin fand, und ich werde dir ferner nichts mehr über den Ton von Würzburg zu sagen brauchen. „Wir wünschen ein paar gute Bücher zu haben." — Hier steht die Sammlung zu Befehl. — „Etwa von Wieland." — Ich zweifle fast. — „Oder von Schiller, Goethe." — Die möchten hier schwerlich zu finden sein. — „Wie? Sind alle diese Bücher vergriffen? Wird hier so stark gelesen?" — Das eben nicht. — „Wer liest denn hier eigentlich am meisten?" — Juristen, Kaufleute und verheiratete Damen. — „Und die unverheirateten?" — Sie dürfen keine fordern. — „Und die Studenten?" — Wir haben Befehl, ihnen keine zu geben. — „Aber sagen Sie uns, wenn so wenig gelesen wird, wo in aller Welt sind denn die Schriften Wielands, Goethes, Schillers?" — Halten zu Gnaden, diese Schriften werden hier gar nicht gelesen. — „Also Sie haben sie gar nicht in der Bibliothek?" — Wir dürfen nicht. — „Was stehen denn also eigentlich für Bücher hier an diesen Wänden?" — Rittergeschichten, lauter Rittergeschichten, rechts die Rittergeschichten mit Gespenstern, links ohne Gespenster, nach Belieben. — „So, so!" — — — Käme heute Kleist wieder nach Würzburg oder in irgend eine Stadt, er fände wohl überall den Bestand der Buchhandlungen wesentlich verändert, und er fände gewiß auch überall sein Werk, und nicht nur in einer Ausgabe. Denn gerade in den letzten Jahren, nachdem durch den Expressionismus der Weg zu Kleists Kunst in mancher Beziehung geebnet worden ist, sind eine große Reihe von neuen Ausgaben seiner Werke hervorgetreten.

22. Oktober.

Adam Müller-Guttenbrunn zum Gedächtnis. Am 22. Oktober wäre der „Dichter des Banats" 75 Jahre alt geworden, und da heute nur zu schnell in Vergessenheit gerät, wer sich nicht mehr selbst zu rühren vermag, so ist dieser Tag ein erwünschter äußerer Anlaß, an den Autor des Großen Schwabenzuges" zu erinnern. Adam Müller, der sich nach seinem Banater Heimatsort Guttenbrunn nannte, hat erst verhältnismäßig spät im Dienste seiner Heimat geschrieben. Zunächst war er Postbeamter, kam 1879 nach Wien und trat hier mit einer Fortsetzung von Augiers Roman hervor: „Des Hauses Fourchamboult Ende". Das Werk machte Laube auf den jungen Autor aufmerksam. 1886 wurde Müller Feuilletonredakteur der „Deutschen Zeitung" in Wien — von 1892 bis 1896 leitete er das neu gegründete Raymundtheater, später das Kaiserjubiläums-Stadttheater, und seine Schriften „Wien war eine Theaterstadt", das Erinnerungsbuch „Arme Komödianten" und die nach seinem Tod veröffentlichten „Erinnerungen eines Theaterdirektors" sind wichtige Beiträge zur Geschichte des Wiener Kunstlebens. Erst nach diesen ereignisreichen Jahren „entdeckte" er sozusagen seine Banater Heimat, die er nach langer Zeit jetzt besuchte. Und das Elend dieser seiner schwäbischen Landsleute, die sich träge in die planvolle Magyarisierung hineintreiben ließen, machte ihn zum Dichter jener Romane, in denen Landschaft und Menschen jener deutschen Insel im Osten lebendig geworden sind: „Der große Schwabenzug" (1913), „Meister Jakob und seine Kinder", „Die Glocken der Heimat" u. a. Der schöne Realismus seiner Darstellung des Bauernlebens wird allenthalben durchglüht von einem reinen Idealismus, der Müller-Guttenbrunns bester Teil war. Auch sein Lenau-Roman ist eine beachtenswerte Leistung. Bald nach seinem 70. Geburtstag, der ihn die doppelte Ehrung durch das Doktorat der philosophischen Fakultät der Wiener Universität und das Bürgerrecht der Stadt Wien eintrug, ist der Dichter am 5. Januar 1923 gestorben. In einem Ehrengrab ließ ihn die Stadt Wien beisetzen. Sein Dienst am deutschen Volke sollte heute und fernerhin durch Liebe zu seinen Werken gelohnt werden!

Allerlei Wissen.

Sieg des Bubikopfes. Auf der Jahresversammlung des internationalen Haarkünstlerverbandes in Wien wurde von allen Seiten der Sieg des Bubikopfes in der Damenwelt zugegeben. Der amerikanische Vertreter dementierte in aller Form, daß drüben sich ein Abflauen bemerkbar mache oder gar die Wünsche nach längerem Haar sich durchgesetzt hätten. Auch der türkische Delegierte erklärte die Zeit des Schleiers und des langen Haares bei der türkischen Frau für vergangen.

Das Jahrhundertjubiläum des Omnibus. Der Omnibus, der zuerst in England aufkam, wird demnächst auch sein Jahrhundertjubiläum feiern können. In der englischen Presse wird die Frage, wann der erste Omnibus in den Straßen Londons erschienen, eifrigst erörtert. In den „Times" wird nun mitgeteilt, daß im Jahre 1829, an dem Tage der Derbyrennen, der erste Omnibus in Londons Straßen gefahren sei. Er fuhr mit vier Pferden und fuhr die Linie London-Paddington. Es wurden Personen und kleine Pakete befördert. Nach einer anderen Mitteilung sollen die ersten Omnibusse bereits 1819 gefahren sein.

Uraufführung. „Lyonels Kinder", eine Moritat in drei Aufzügen von Otto Brües und Heinz Steguweit, wird Ende Oktober in den Stadttheatern Krefeld, Remscheid und Trier zur gleichzeitigen Uraufführung gelangen.

Fröhliche Ecke.

Der ungalante Napoleon. Napoleon I. war zuweilen recht ungezogen gegen die Damen. So blieb er einst bei einem festlichen Anlaß in den Tuilerien vor der Herzogin de Fleurs stehen und sagte plötzlich:

„Haben Sie die Männer noch immer gern, Frau Herzogin?"
Sie antwortete, ohne die Fassung zu verlieren:
„Jawohl, Majestät wenn sie höflich sind."
Der Kaiser biß sich auf die Lippen und ging weiter.

Erkenntnis. Sie: „Ich hätte Mamas Rat folgen sollen und dich nicht heiraten sollen, du Scheusal!"
Er: „Wollte deine Mama die Heirat mit mir nicht?"
Sie: „Nein, du Scheusal!"
Er: „Mein Gott, wie habe ich der Frau unrecht getan!"

Verantwortlich: Hauptschriftleiter Robert Styra, Poznań.